

Linzensoep

Ingrediënten

- 1 kilo soepvlees
- 2 in vieren gesneden grote uien
- 2 in vieren gesneden tomaten
- zout, peper
- 500 gram rode linzen
- 1 winterwortel

Werkwijze

1. Breng in drie liter water het soepvlees met de ui en de tomaat aan de kook. Laat de soep trekken tot het vlees gaar is, voeg zout en peper toe.
2. Haal het vlees uit de pan. Voeg de linzen en de in kleine stukjes gesneden wortel aan de bouillon toe. Kook de groenten tot ze gaar zijn en pureer de soep.
3. Voeg het vlees aan de soep toe.
4. Lekker met uitgeperste en in olijfolie gebakken knoflook.